

Menu du Marché

(Evoluant toutes les trois semaines)

Formule Entrée + Plat + Dessert 25€50 (le Midi en Semaine)

Formule Entrée + Plat + Dessert 28€50 (les soirs, week-end & jours fériés)

Formule Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€50 (sauf soirs, week-end & jours fériés)

Les Entrées 7€50

*Brouillade d'Œufs au Comté, Croûtons au Beurre salé
Terrine de Lapin aux Pistaches, Chantilly à la Moutarde
Dôme de Merlan farci aux Ecrevisses, Bisque d'Etrilles
Salade de Poulpes rôtis, Fèves craquantes & fondantes (+ 4 €)*

Les Plats 15€00

*Navarin d'Agneau printanier
L'Instant du pêcheur, petits Pois & Carottes au Lard fumé
Retour du Boucher, Gratin de Pommes de Terre au Chaource, crème d'Ail des Ours
Suprême de Volaille fermière, Mozzarella au Pesto & Courgettes au Parmesan*

Les Desserts 7€50

*Café Gourmand
L'Instant sucré de Vianney
Moelleux Choco blanc & crémeux Pistache
Muffin à l'Orange, Sorbet & Caramel d'Agrumes*

Nos prix sont nets en euros, taxes et service compris